Crostata Pistacchio-Lampone-CioccolatoBianco

La **crostata** è uno dei dolci che preferisco (se date uno sguardo al mio canale Instagram ne troverete tantissime) per la sua estrema versatilità, in particolare nella declinazione moderna. Tre o al massimo quattro basi (friabile pasta frolla, un morbido ripieno e una copertura cremosa, per esempio) che si possono declinare in infinite varianti e ancora più infinite combinazioni, terreno fertile per dare libero spazio alla creatività e alla fantasia.

Questa è la mia versione al Pistacchio, Lampone e Cioccolato bianco: un guscio di pasta frolla che contiene un frangipane – entrambi al **Pistacchio di Sicilia** Pariani, ricoperto di lamponi freschi e un cremoso al **Cioccolato Bianco *Biancolatte*** Domori, la cui dolcezza esalta il gusto leggermente acidulo dei lamponi. Il dolce è impreziosito da una cascata di **Fiocchi d'Argento**, che donano estrema luminosità alla composizione: composti da **argento alimentare puro**, sono realizzati da Giusto Manetti Battiloro, azienda storica fiorentina la cui fondazione risale al 1600, che produce foglia d'oro e argento per svariati usi, seguendo metodi e tradizioni antiche.

Debolezze

"A tavola perdonerei chiunque. Anche i miei parenti"

OSCAR WILDE

Per la Pasta Frolla al Pistacchio

pavoni
FOROSIL43

Ingredienti

105 g di burro morbido
90 g di zucchero a velo
50 g di uova (1 uovo circa)
30 g di farina di Pistacchi di Sicilia **Pariani**
55 + 170 g di farina 00
2 g di *fleur de sel*

Procedimento

Mettere il burro morbido a temperatura ambiente in una planetaria con gancio a foglia e lavorarlo con lo zucchero a velo (oppure in una ciotola, procedendo a mano con un cucchiaio). Aggiungere l'uovo leggermente sbattuto, lavorando brevemente. Unire la farina di Pistacchi di Sicilia Pariani.

Legare l’impasto con la prima parte di farina. Setacciare la seconda parte di farina e versarla nella planetaria con il *fleur de sel*. Impastare per pochi istanti e, quando pronta, avvolgere la pasta frolla nella pellicola e farla riposare per circa 8 ore.

Per la Crema Frangipane al Pistacchio

Ingredienti

70 g di burro
70 g di zucchero
1 uovo
70 g di farina di Pistacchi di Sicilia **Pariani**
20 g di farina 00

Procedimento

Tutti gli ingredienti devono avere la stessa temperatura. In una planetaria montare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

Unire le uova sbattute a filo, amalgamare, infine aggiungere le farine aiutandosi con una spatola.

Per il Cremoso al Cioccolato Bianco Domori

Ingredienti

125 g di Acqua minerale
1 baccello di Vaniglia
15 g di Miele di Acacia
6 g di Gelatina in fogli
230 g di Cioccolato Bianco *Biancolatte* Domori
250 g di Panna Fresca

Procedimento

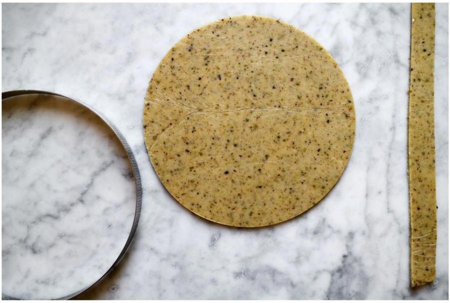
Da preparare il giorno precedente. Reidratare la gelatina con 30 g di acqua fredda. Scaldare l'acqua con il baccello di vaniglia. Filtrare e unire il miele e la gelatina ammorbidita. In una ciotola sciogliere il cioccolato bianco *Biancolatte* Domori nel microonde a bassa potenza (o a bagnomaria) e, una volta sciolto, incorporare l'acqua aromatizzata alla vaniglia.

Emulsionare con un frullatore a immersione e aggiungere la panna fredda. Coprire con pellicola alimentare a contatto e porre in frigorifero per 12-24 ore.

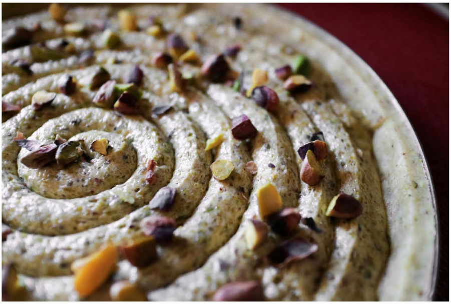
Montaggio del dolce

Pasta Frolla al Pistacchio di Sicilia **Pariani**
Crema Frangipane al Pistacchio di Sicilia **Pariani**
Cremoso al Cioccolato Bianco **Domori**
Pistacchi di Sicilia interi **Pariani**
Lamponi freschi
Fiocchi di Argento alimentare **Giusto Manetti Battiloro**

Stendere la frolla a uno spessore di circa 3-5 mm e rivestire una fascia microforata per crostate di 2 cm di altezza e diametro 24 cm.

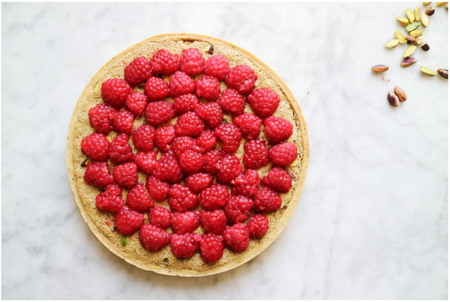


Cuocere nel forno ventilato a 160° per circa 10 minuti. Fuori dal forno, con l'ausilio di una sac-a-poche con bocchetta tonda, versare la crema frangipane al pistacchio.



Infornare nuovamente per circa 20-25 minuti, fino a cottura completa del dolce. Una volta raffreddato sformare e procedere con la decorazione.

Tagliare i lamponi freschi a metà e disporli sulla superficie della crostata.



In una planetaria, montare il cremoso al Cioccolato Bianco.

Inserire il cremoso in un sac à poche con bocchetta liscia 12 mm e ricoprire il dolce con dei ciuffi disposti in maniera regolare.

Decorare con lamponi freschi gelatinati e pistacchi di Sicilia interi.

Impreziosire il dolce con dei Fiocchi di Argento alimentare Giusto Manetti Battiloro.

@andreacarlolonati

di **ANDREA CARLO LONATI** | **29 LUGLIO 2016**

TAG: #AmicaKitchen, #andreacarlolonati, #BellodaMangiare, argento, cioccolato bianco, domori, giusto manetti, lamponi, pariani, pistacchio, ricette